



扫码进入齐鲁壹点“好山东”专题

靖亚如 枣庄报道

## 本地食材本地料 炒出真正枣庄辣子鸡

枣庄辣子鸡是极具乡土特色的一款地方美食，贵客远道而来，亲友相聚，餐桌上总少不了这道地道的辣子鸡。真正的枣庄辣子鸡成菜后鸡块形状均匀，色泽红亮，辣椒鲜嫩，辣味突出，骨酥肉嫩，酸鲜爽口，微甜嫩滑，油润放光，酱香浓郁，多味兼具，热吃带汁带炭香，凉吃带卤带冻，风味不减是这道菜的最大优势。

在枣庄，辣子鸡不仅是当地百姓的“心头好”，更受外地食客喜爱。枣庄市中区光明路上一家老牌“名利辣子鸡店”，每天早上不到8点，四位专职炒鸡的厨师就已经开始忙活了。清洗切块，起锅烧油，烹炒鸡块，炖煮收汁，放入配料，随着11点饭店开门，一道道鲜美诱人的辣子鸡交替着热腾腾地出锅。该店店长方媛媛介绍，店里烹制辣子鸡所使用的鸡、辣椒以及酱油都是选用的枣庄本地食材，按照“一斤皱皮辣椒配一只鸡”的烹饪搭配做法，一天炒鸡使用的本地皱皮辣椒平均在100多斤。

“店里的顾客很多来自北京、上海，还有新疆、云贵等地的，对我们做的口味也比较认可，高峰期他们也愿意等上半小时或1个多小时来品尝咱们的枣庄辣子鸡。”方媛媛表示，目前“名利辣子鸡”共两家店，每家店每天可以卖出100多只辣子鸡，遇上旅游旺季，外地食客慕名而来，最多时一天一家店曾卖出200多只鸡。

说到辣椒炒鸡，临沂的炒鸡、四川的辣子鸡、新疆的大盘鸡……全国各地都有，然而枣庄辣子鸡却与这些有很大区别。枣庄市政协委员、市中区人大代表、枣庄市烹饪餐饮酒店商会会长魏德强向记者介绍，“枣庄辣子鸡味道独特，鲜美，做工传统且精细，用料非常严格。正宗的枣庄辣子鸡需要用本地孙枝鸡、枣庄独有的皱皮辣椒还有本地原粮固体发酵的抱犊牌酱油，醋才能做出来。”一旦替换了其主要食材，即使在枣庄炒出的辣子鸡也只能算作辣椒炒鸡，而非传统枣庄辣子鸡。

## 年“吃鸡”约4000万只 销售额过50亿元

在枣庄市中区东北16公里的孟庄镇境内，循着杜庄村万亩桃园一路上山，公鸡嘹亮有力的打鸣声远在山洞回荡。这里，就是枣庄辣子鸡全产业链的最源头——孙枝鸡养殖基地。山东孙枝鸡种业有限公司总经理刘冠华告诉记者，如今两处基地一共有种鸡3万多套，年出栏鸡苗能达到50万到100万。有着几千年历史的鸡在这里科学规范地养殖并进行了产业开发。

孙枝鸡也就是枣庄原始土鸡，枣庄辣子鸡烹饪技艺省级非遗代表性传承人王新权告诉记者，“孙枝”两字是有由来的。枣庄凫山一带自古在岩石的缝隙里生长着一种名贵的楸桐树，其树的木材在数千年前就是宫廷选作做琴用的专用材料，琴声清雅，而且只有枣庄地区生长的楸桐树的二枝称“孙枝”，在古籍《尚书》中有明确记载。这里生长的本地鸡为了预防自然界的敌害，每到晚间，总要飞到树枝上宿夜。根据古籍表述和地理地名方位考证，结合枣庄民间口口相传的树根称“祖”，树干叫“父”，树枝为“孙”这一民间故有说法，通过对历史古籍史料的查证、分析，枣庄市国学研究会的专家及学者们把这一原始鸡种命名为“枣庄孙枝鸡”。

在山畔一侧，记者看到数不清的毛色鲜亮的孙枝鸡，或刨地觅食，或健走飞奔，或不时争斗。由于散养在山间，鸡群没有受到拘束和压力，它们自由生长和活动。“咱们枣庄的孙枝鸡体型小，从生活习性上来说，比

在新消费时代，美食不仅是饱腹的食物，还是一个地方的文化沉淀和名片，更是区域发展的驱动力。作为“中国辣子鸡之乡”的枣庄，每年消费肉鸡约4000万只，年销售额过50亿元，已形成集养殖、加工、销售等于一体的全产业链条，枣庄以辣子鸡为切入点建设产业带，打造区域发展的新引擎，正冲刺迈向百亿级富民大产业。

# 辣子鸡 奔百亿

每年卖出四千万只，这道枣庄“硬菜”带动富民大产业



枣庄辣子鸡的主要配料枣庄皱皮辣椒也是“国字号”食材。

在枣庄，辣子鸡不仅是当地人的“心头好”，更受外地食客喜爱。

A06-A07版图片摄影：靖亚如 王雨



较善动，善跑善飞翔多，晚上都栖息在树枝上。”刘冠华表示，孙枝鸡成年公鸡不超过三斤半，因为喜欢满山走跑，所以肉质结实紧凑，皮下脂肪少，肌间脂肪含量比较高，口感上比较香。“我们养殖出栏标准有两个档，分别是120天和180天，180天的肉质上可能更筋道，毕竟它多‘运动’两个月嘛。”刘冠华笑着说。

刘冠华介绍，如今基地任务一个是保种，一个是开发，说起来是两个相反的方向。“保的是咱们孙枝鸡的群体和生物多样性。开发，说白了就是要迎合市场，我们选育那种能迎合市场的，老百姓喜欢啥样的，我们就选育啥样的。”据了解，该公司已带动养殖户100余户，个别辐射济南、淄博，全枣庄市本地鸡中大型养殖户有80余户。

近几年，枣庄辣子鸡的火爆程度在山东乃至全国都超出了人们的想象。记者了解到，作为“中国辣子鸡之乡”的枣庄，目前以辣子鸡为特色菜的大中小酒店、餐馆、特色店、夫妻店、农家乐等3.46万家，每年消费肉鸡约4000万只，年销售额过50亿元，形成了集养殖、加工、销售等于一体的全产业链条。

## 枣庄皱皮辣椒成为 国家地理标志证明商标

美食不仅是一个地方的文化沉淀和名片，更是区域发展的驱动力。一只鸡从生长到端上餐桌成为一道美食，其中涉及多个上下游产业。可谓“一鸡活，百业兴”。枣庄以辣子鸡为切入点建设产业带，打造区域发展的新引擎，是助推“强工兴产”转型突围”战略实施的有力抓手和举措之一。奔着上述目标，枣庄市委、市政府及相关单位正在行动中。

仅以枣庄辣子鸡的主要配料——枣庄本地种植的皱皮辣椒为例，记者从枣庄市农业农村局获悉，枣庄每年种植辣椒大约7.8万亩，“枣庄皱皮辣椒”种植面积2万余亩，年产量约8000万斤，主要集中在市中区西王庄镇，薛城区周营镇，峰城区阴平镇、古邵镇，台儿庄区泥沟镇，这些地方的皱皮辣椒产量占全市的90%以上。在上月举行的枣庄辣子鸡美食文化节暨“安侨”杯辣子鸡炒鸡大赛开幕式上，枣庄市市中区西王庄镇农副产品枣庄皱皮辣椒国家地理标志证明商标揭牌。目前，枣庄已将“枣庄皱皮辣椒”主产区列入2024年全市特色农产品优势区，下一步重点是稳面积、提质量，为全市辣子鸡用材需求提供充分保障。

枣庄旺达农业科技股份有限公司是枣庄市唯一具有皱皮辣椒种子创新研发地方特色品种保护，蔬菜杂交制种能力的蔬菜工厂化育苗企业。在西王庄旺达农业皱皮辣椒种植园里，产品经理闫常智带着记者顺着土路随手打开了一处

皱皮辣椒大棚，一开门，淡淡的辣椒味扑面而来，只见一垄垄皱皮辣椒植株郁郁葱葱，俯下身来，可以看见藏在枝干叶片中间的皱皮辣椒果实累累，压满枝头。闫常智说，这是公司自己研发的枣庄皱皮辣椒“靛辣一号”，现在炒制辣子鸡主要用的就是枣庄皱皮辣椒，这是针对枣庄市场开发的，不光辣，而且香。

闫常智表示，公司种植枣庄皱皮辣椒1000多亩，种苗进行全国推广，包括山东、江苏、安徽、河南、海南等地，并且需求量呈逐年上升趋势。“播种之后40天，长到大概十五六厘米的高度，辣椒种苗就可以发往全国各地。”据了解，该公司皱皮辣椒一年仅销售种苗就有1000多万株，按照一亩地需要1000多棵苗来计算，大概能服务1万亩地，亩产皱皮辣椒3000-5000斤。“农户大多平均种植2-3亩地，我们发展了四五千户的农户用咱们的皱皮辣椒种苗。”闫常智说。

## 餐桌“硬”菜冲刺 百亿级富民大产业

除了扩大优良本地鸡品种孙枝鸡养殖规模，推动花椒、“枣庄皱皮辣椒”等辣子鸡配料标准化、规模化种植外，辣子鸡冷链真空包装生产也在枣庄如火如荼地进行着。

走进山东荣坤控股集团有限公司，6000多平方米的生产车间里仅有十几位工人在忙碌，原材料筛选处理、切配、炒制、晾晒、包装、灭菌等工序有条不紊。“公司目前使用机械化设备烹饪辣子鸡，没有满负荷状态下每天能炒制5000只鸡，包装1万余份辣子鸡。后期我们计划上一套全自动化生产线，满负荷的话一天最少能炒制5万只辣子鸡。”产品经理边紫阳说。

在展示大厅，记者看到有关辣子鸡的包装产品琳琅满目，除了常规500克的软袋包装外，还提供了高端礼盒，自嗨锅等产品。据了解，荣坤公司通过自主研发解决了辣子鸡工业化、标准化生产的产品口感不佳，产品破袋率高、保质期过短等一系列技术难题，“在不使用添加剂和防腐剂的情况下，保质期在常温条件下由原来的两周延长到180天。我们产品内的固体物不低于75%，是高于现行行业标准的。”边紫阳说。

枣庄市委书记张宏伟调研辣子鸡产业发展工作时强调，在枣庄发展辣子鸡产业有传统、有食材、有技法、有市场，而且可以贯通一二三产并赋能文旅消费，完全可以做成百亿级的富民大产业。

从生产规模，到稳定品质，赋予超级供应链的产业标准，再到叫响品牌，可以看出，枣庄对辣子鸡“亮出圈，红遍天”的目标与冲劲。枣庄正在进一步挖掘和传承丰厚的餐饮美食文化，积极搭建内容丰富，特色鲜明，功能完善的餐饮文化展示和交易合作平台，打造独具特色的“中国辣子鸡之乡”等枣庄旅游美食文化品牌和节俭品牌，推动文化旅游创造性转化、创新性发展。



枣庄孙枝鸡平时喜欢栖息在树枝上。

相关链接

## “四个一”打造 枣庄辣子鸡富民产业

2016年枣庄市荣获“中国辣子鸡之乡”美誉，2021年其烹饪技艺被列入山东省省级非物质文化遗产名录，2024年枣庄辣子鸡产业带入选山东电商产业带，“枣庄皱皮辣椒”上榜国家地理标志……这些辉煌成就，无疑为辣子鸡这道招牌菜增添了待客之道的深厚底蕴，其咸辣鲜香的独特风味，更是吸引了无数美食爱好者跨越千山万水前来品尝。

枣庄市委、市政府高度重视辣子鸡产业发展，市主要领导调研、亲自谋划、亲自部署，多次作出指示批示，要求“把枣庄辣子鸡做成百亿级的富民大产业”，主要做好“四个一”的重点工作。

办好一场“行业盛会”。枣庄已连续举办七届辣子鸡美食文化节，以节为媒、以节交友、以节引商、以节兴业，聚焦城市特色、群众生活，大力弘扬美食文化，叫响城市美食品牌，培育地方发展新业态，激发消费市场新活力，取得了良好的经济和社会效应。

下一步，枣庄将坚持辣子鸡养殖、加工、销售全链条精准发力，制定出台《支持枣庄辣子鸡产业高质量发展若干措施》，重点实现“七个一”：做好一个发展规划，设立一套质量体系，创建一个品牌研究中心，打造一个产业园区，建设一批养殖种植基地，引育一批龙头企业，富裕一方父老乡亲。

据大众新闻

延伸阅读

## 民间自发自创的美食 成为一座城的文化凝缩

作为山东省非物质文化遗产项目，枣庄辣子鸡在中华美食界“独树一帜”，以鲜、辣、香、色艳、味美的独特风味吸引着八方食客。它不仅仅是一道菜，更是一种文化的传承和枣庄人民情感的寄托。每当人们提及枣庄，总会想起那盘鲜辣可口的辣子鸡，仿佛这座城市的味道就凝聚在这一盘之中。

枣庄辣子鸡的烹饪自发形成于民间，来自百姓家庭，形成于明末清初。农耕文明时代，物资较为匮乏，家里来客人，短时间内若要准备一桌饭菜，并不像现在这样可以随时外出采购食材，方便快捷。

然而，自家养殖的小鸡，菜园里种植的葱姜辣椒却可以手到擒来，经主妇厨房里烹饪制作，一盘香气四溢的辣子鸡便端上了待客餐桌。从此，“一家做，百家仿”，经过多年发展，形成了枣庄人的群体记忆，成为枣庄当地的特色美食。

枣庄辣子鸡烹饪技艺省级非物质文化遗产代表性传承人王新权告诉记者，1886年，在台儿庄运河北岸有一家名叫“聚魁园”的餐馆，厨师彭启第一次将民间辣子鸡

用材料专业化生产，实现枣庄辣子鸡所有原材料全部本地化，打造枣庄辣子鸡特色产业带。今年10月份，省商务厅发文公布，枣庄辣子鸡产业带入选山东电商产业带。

讲好一个“精彩故事”。对枣庄辣子鸡进行旅游商品、品牌形象等方面的整体规划包装，创作了鸡民俗文化漫画、《最美枣庄辣子鸡》歌曲、《枣庄最美一辣子鸡》山东快书，编印了《枣庄烹鸡技术》辣子鸡文化节特刊、《枣庄辣子鸡连锁加盟手册》等刊物，出版了《齐鲁辣文化与鸡文化》《枣庄辣子鸡故事》《枣庄辣子鸡知识问答》《枣庄辣子鸡赋》等著作，丰富枣庄辣子鸡的文化内涵。

办好一场“行业盛会”。枣庄已连续举办七届辣子鸡美食文化节，以节为媒、以节交友、以节引商、以节兴业，聚焦城市特色、群众生活，大力弘扬美食文化，叫响城市美食品牌，培育地方发展新业态，激发消费市场新活力，取得了良好的经济和社会效应。

下一步，枣庄将坚持辣子鸡养殖、加工、销售全链条精准发力，制定出台《支持枣庄辣子鸡产业高质量发展若干措施》，重点实现“七个一”：做好一个发展规划，设立一套质量体系，创建一个品牌研究中心，打造一个产业园区，建设一批养殖种植基地，引育一批龙头企业，富裕一方父老乡亲。

据大众新闻

延伸阅读

## 民间自发自创的美食 成为一座城的文化凝缩

作为山东省非物质文化遗产项目，枣庄辣子鸡在中华美食界“独树一帜”，以鲜、辣、香、色艳、味美的独特风味吸引着八方食客。它不仅仅是一道菜，更是一种文化的传承和枣庄人民情感的寄托。每当人们提及枣庄，总会想起那盘鲜辣可口的辣子鸡，仿佛这座城市的味道就凝聚在这一盘之中。

枣庄辣子鸡的烹饪自发形成于民间，来自百姓家庭，形成于明末清初。农耕文明时代，物资较为匮乏，家里来客人，短时间内若要准备一桌饭菜，并不像现在这样可以随时外出采购食材，方便快捷。

然而，自家养殖的小鸡，菜园里种植的葱姜辣椒却可以手到擒来，经主妇厨房里烹饪制作，一盘香气四溢的辣子鸡便端上了待客餐桌。从此，“一家做，百家仿”，经过多年发展，形成了枣庄人的群体记忆，成为枣庄当地的特色美食。

枣庄辣子鸡烹饪技艺省级非物质文化遗产代表性传承人王新权告诉记者，1886年，在台儿庄运河北岸有一家名叫“聚魁园”的餐馆，厨师彭启第一次将民间辣子鸡

用材料专业化生产，实现枣庄辣子鸡所有原材料全部本地化，打造枣庄辣子鸡特色产业带。今年10月份，省商务厅发文公布，枣庄辣子鸡产业带入选山东电商产业带。